

SADRŽAJ

UVOD	1
HIGIJENA PROIZVODNJE MESA.....	2
2. 1. Pojam higijene u proizvodnji mesa I faktori koji je ugrožavaju.....	2
2. 2. Higijena životinja za klanje	2
2. 3. Higijena klanja i obrade zaklanih životinja.....	3
3. DEZINFEKCIJA.....	5
3. 1. Mehaničko čišćenje i pranje.....	6
3. 2. Higijena opreme.....	6
3. 3. Sredstva za dezinfekciju.....	7
3. 4. Izvođenje dezinfekcije.....	9
3. 5. Provjeravane učinka čišćenja i dezinfekcije.....	10
4. ZAKLJUČAK.....	11
5. LITERATURA.....	12

1. UVOD

Postupak kojim se služimo da uništimo mikroorganizme, sa ciljem da sprječimo da postanu prouzrokovajući novih slučajeva oboljenja, nazivamo dezinfekcijom a sredstva koja se za tu svrhu koriste, dezinfekciona sredstva.

Dezinfekcija potiče još od davnina kada je vino korišćeno kao antiseptic za rane, a parama sumpora dimljene prostorije. Međutim, dezinfekcija povezana sa saznanjem o postojanju mikroorganizama javlja se mnogo kasnije. Tako 1847. godine J. Semmelwis uvodi tretiranje ruku hlornom vodom radi sprječavanja puerperalne sepse kod porodilja. No, tek 1861. godine Paster otkriva bacile kao prouzrokovaoče puerperalne groznice, a među ovima i anaerobne. 1867. godine Lister počinje da primjenjuje antisepsu kao redovni postupak tokom operacija. Robert Koch 1879. godine otkriva čitav niz mikroorganizama što mu omogućuje da sistematski obradi problem dezinfekcije, pri čemu joj u svom djelu "O dezinfekciji" daje određeno mjesto. Otkrivanje virusa 1892. godine od strane D. Iwanovskog i F. Löfflera, i P. Froscha 1898. godine omogućuje njihovo eksperimentalno proučavanje, posebno nakon otkrivanja elektronskog mikroskopa 1926. godine, te određivanje pravca za njihovu dezinfekciju. Uporedo sa ovim saznanjima, počevši od sredine prošlog stoljeća počinje rad i na pronalaženju odgovarajućih hemijskih materija za dezinfekciju. Nakon karbolne kiseline, sublimata I alkohola, dolazi formaldehid čije je baktericidne osobine otkrio O. Leon 1888. godine. Sa krezolnosapunskim preparatom lizolom počinje 1889. godine era fenolnih derivate. Uvođenje hlorisanih fenola u dezinfekciju, čije su kombinacije sa sapunima bile vrlo djelotvorne, pripisuje se H. Bechold-u i P. Ehrlich-u.

1

2. HIGIJENA PROIZVODNJE MESA

Higijena je bitna komponenta proizvodnje tehnologije u prehrambenoj industriji, jer su proizvodi te industrije organske materije podložne kvarenju. To se posebno odnosi na proizvodnju namirnica animalnog porijekla koje su po sastavu veoma pogodna hrana mikrobima, insektima, glodarima i osjetljiva na štetne utjecaje okoline.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com